



Tepung putih telur



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Definisi	1
3 Syarat mutu	1
4 Cara pengambilan contoh.....	1
5 Cara uji	1
6 Cara pengemasan	3
7 Syarat penandaan	3



Pendahuluan

Sebagai realisasi program Balai Industri Ujung Pandang dalam tahun anggaran 1995/1996, telah menyusun Standar Nasional Indonesia untuk Tepung putih telur.

Penyusunan standar tepung putih telur dibuat bertujuan untuk :

1. Melindungi keselamatan dan kesehatan konsumen
2. Membina pengembangan produk oleh produsen
3. Memberikan jaminan kepastian mutu dalam transaksi jual beli
4. Menunjang instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/Ins/ 10/1989.

Perumusan konsep standar ini didasarkan atas hasil pengujian produk serta mengacu pada beberapa standar yang telah ada. Dibahas dalam rapat-rapat teknis dan prakonsensus yang diselenggarakan oleh Balai Industri Ujung Pandang tanggal 17 Januari 1996. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, instansi pemerintah yang terkait dan perguruan tinggi.

Standar ini disusun berdasarkan acuan dari:

1. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan dibidang Makanan dan Minuman edisi ke III, Departemen Kesehatan RI tahun 1993 - 1994.
2. Hasil Pengujian laboratorium dari tepung putih telur oleh Balai Industri Ujung Pandang.
3. SNI 01-0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*
4. SNI 01-2891 - 1992, *Cara uji makanan minuman*
5. SNI 01-3555 - 1994, *Cara uji minyak dan lemak*
6. SNI 01-2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam*
7. SNI 01-2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba*
8. SNI 01-2892 - 1992, *Cara uji gula*

Tepung putih telur

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan untuk tepung putih telur.

2 Definisi

Tepung putih telur adalah tepung yang dibuat dari cairan putih telur.

3 Syarat Mutu

Syarat mutu sesuai pada Tabel dibawah ini :

Tabel syarat mutu tepung putih telur

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1.	pH	-	6,5 – 7,5
2.	Kadar air, b/b	%	maks. 8
3.	Kadar abu total, b/b	%	maks. 5
4.	Kadar lemak, b/b	%	maks. 1
5.	Kadar protein, b/b	%	maks. 75
6.	Gula pereduksi, b/b	%	maks. 0,5
7.	Cemaran mikroba :		
7.1	Total bakteri	koloni/g	maks. 1×10^3
7.2	Coliform	koloni/g	maks. 1
7.3	Salmonella	-	tidak boleh ada
8.	Cemaran logam :		
8.1	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 6,0
8.2	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 10,0
8.3	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0

4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 01-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

5 Cara uji

5.1 Persiapan contoh

Dari setiap contoh yang telah diacak, diperiksa keadaan/ kondisi isi kemasan. Diambil isi dari beberapa tempat yang berbeda dari kemasan dan kumpulkan lalu diaduk sampai serba

sama. Simpan dalam wadah tertutup rapat untuk uji kimia.

Untuk uji cemaran mikroba diambil langsung dari produk yang belum dibuka dari kemasan.

5.2 pH

5.2.1 Prinsip

Contoh dipersiapkan dalam air dengan perbandingan (1:4). Diukur pH larutan dengan alat pH meter.

5.2.2 Peralatan

- Alat pH meter atau pH Universal Indikator
- Gelas piala 100 ml

5.2.3 Pereaksi

Larutan standar pH 7.0 dan larutan standar pH 4.0.

5.2.4 Cara Kerja

- Standar alat pH dengan larutan pH 7.0 dan larutan pH 4.0.
- Contoh disiapkan sebanyak 10 g ke dalam piala dan tambahkan air suling 40 ml, lalu aduk merata (bila perlu saring).
- Ukur larutan dan catat hasil pengukuran.

5.3 Kadar air

Cara uji kadar air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

5.4 Kadar abu total

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

5.5 Kadar lemak

Cara uji sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.1.

5.6 Kadar protein

Cara uji sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.1.

5.7 Gula pereduksi

Cara uji sesuai dengan SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*, butir, 3.1.

5.8 Cemaran mikroba

Cemaran mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*, dan Peraturan Menteri Kesehatan RI yang berlaku.

5.9 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, dan Peraturan Menteri Kesehatan yang berlaku.

6 Cara pengemasan

Produk tepung putih telur dikemas dalam wadah yang tertutup dan higienis tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi produk, aman dalam penyimpanan dan pengangkutan.

7 Syarat penandaan

Sesuai dengan UU No. 23 Tahun 1992, tentang kesehatan serta peraturan perlabelan dan periklanan yang berlaku.













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id